

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 4 (1853)
Heft: 11

Artikel: Die Mezg im Engadin
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720952>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

	1852	1835	1852	1835	1852	1835
	Einlage pr Einleger.		pr Einwohner.		Einw. per Einl.	
Zürich . . .	151 Fr.	189	22 Fr.	9	7	19
Bern . . .	321	276	24	8	13	34
Luzern . . .	558	516	33	6	16	77
Uri . . .	322	—	7	—	41	—
Schwyz . . .	526	488	5	2	104	254
Unterwalden o/W.	250	—	2	—	99	—
Unterwalden n/W.	135	—	11	—	12	—
Glarus . . .	236	62	17	2	13	31
Zug . . .	265	—	24	—	11	—
Freiburg . . .	407	192	9	2	41	98
Solothurn . . .	289	222	20	3	14	95
Basel-Stadt . . .	290	312	80	38	3	8
Basel-Land . . .	235	—	10	—	19	—
Schaffhausen . . .	234	264	16	6	14	37
Appenzell A. Rh.	151	110	19	5	8	21
St. Gallen . . .	435	358	34	7	12	49
Graubünden . . .	401	672	12	8	32	79
Aargau . . .	301	134	15	4	20	36
Thurgau . . .	241	255	16	4	15	57
Tessin . . .	372	449	9	8	39	54
Vaudt . . .	631	38	29	7	21	56
Neuenburg . . .	852	485	112	27	7	17
Genf . . .	418	338	62	42	6	8
Durchschnitt	342 Fr.	288	24 Fr.	8	13	36

(Schweiz. Handels- und Gewerbszeitung.)

Die Mezz im Engadin.

Eins der wichtigsten Geschäfte bei einer der wohlhabenderen Familien des Engadins ist unstreitig im Spätherbste die Mezz. Wenn sie in einem Hause statthaben soll, so sieht man gewöhn-

lich schon Tags vorher, daß da etwas Wichtigeres als gewöhnlich vorgenommen wird. — Der Hausvater rüstet und schleift allerlei Schneidinstrumente, daß sie blinken wie die Waffen des bravsten Soldaten, wenn er zur Parade auszieht, die Magd ist entweder beim Brunnen und wäscht, oder vor dem Hause und trocknet in der blauen Herbstsonne allerhand Geschirr, Brennten und dünne, gehobelte Bretter, hölzerne Schüsseln und anderes mehr, während die Hausmutter drinnen im Hause kochet und bratet, daß einem, wenn man hineintritt, der Mund wässert und die Augen beinahe überlaufen. Rückt dann unter solchen Geschäften der Abend heran, so werden, besonders wenn junge, ledige Leute im Hause wohnen, die Thüren zugemacht und besonders die Stallthüre sorgfältiger verschlossen als gewöhnlich, denn andere junge Leute suchen unter allerlei Vorwand und durch verschiedene Mittel in den Stall zu schleichen oder zu dringen und das Mastrind zu entführen. Stehlen kann man dies nicht nennen, obgleich hier herum man sich so ausdrückt, denn die Diebe bringen jedesmal getreulich das Gestohlene dem Eigenthümer wieder zurück. Gar oft gelingt eine solche Entführung nicht, denn so ein Schlachtochse von 800 Pfd. zu 32 Loth gerechnet, oder ein Mastschwein von 4—500 Pfund läßt sich nicht leicht so gerade mir nichts dir nichts im Sacke und ohne Lärm wegpraktiziren, und so gewichtige Thiere sind bei uns nicht selten. — Gelingt aber zuweilen der Spas, sei es, weil die jungen Leute ihre Vorbereitungen hiezu gar geschickt getroffen, oder sei es, weil die Hausleute zuweilen ein Auge zudrücken, dann gibts im ganzen Dorfe Lärm und Jubel. In einigen Gemeinden wird das Rind herumgeführt; in andern geradezu bis an den Morgen versteckt, dann in das Haus des Eigenthümers zurückgeführt, und von einem der jungen Entführer geschlachtet. Auch hatte hie und da schon ein schöner Schlachtochse die Ehre, mit Musik in das Haus seines Eigenthümers zurückgeführt zu werden, und während diese spielte, den Todesstreich zu empfangen. Wohl aus Gefälligkeit mehr, als aus Pflicht oder Dankbarkeit für die Rückstellung des Kindes ladet dann der Eigenthümer die jungen ledigen Leute zu einem Essen ein, oder gibt ihnen eine gute Portion Fleisch und

Würste, damit sie unter sich in einem andern Hause desto ungenirter sich lustig machen können. — Gelingt der Spaß aber nicht, oder wird er, weil keine jungen ledigen Leute im Hause wohnen, gar nicht versucht und unternommen, dann erscheint gewöhnlich schon um zwei oder drei Uhr des zur Metzge festgesetzten Morgens der Schlächter mit allen Insignien seines Amtes versehen und pocht gewaltig an der Hausthüre. Im Hause wird gelichtet, die Magd öffnet und läßt ihn herein, dann folgen die dazu bestellten Wäscherinnen, Helfer und Helfershelfer. Ein Gläschen Muth wird ihnen gereicht, und nachdem dies genossen, führt der Schlächter das Kind auf die Hausflur, macht, so schnell es gehen will, seine Zubereitungen, ladet wohl auch hie und da einen jungen Mann, der sich dabei einfindet, ein, den ersten Streich zu führen, und wenn dann keiner hiezu Lust zeigt, so führt er ihn selbst. Ist die Arbeit des Abschlachtens glücklich vollendet, was nicht gerade jedesmal der Fall ist, denn wenn ein anderer statt des Metzgers einmal den Streich führen will, so trifft es sich auch, daß er etwa aus Ungewohntheit oder von Furcht übernommen, ein Horn, statt die Kopfhöhle des Ochsen trifft, und dieses dem Thiere wegschlägt, so daß es die Geduld verliert und zuweilen furchtbare Scenen verursacht; — ist also die Arbeit des Abschlachtens glücklich vollendet, dann vereinigt man sich mit leichterem Herzen zu einem comfortablen Morgenimbiß. Nachher wird das Kind abgehäutet und an einem festen Seile auf der Hausflur emporgezogen; unterdessen hat die Hausfrau die erste Hauptmahlzeit, den wärmenden und labenden Kaffee, zubereitet. Nach dieser Erfrischung kommt das Mastschwein an die Reihe, wenn ein solches da ist; ist keins vorhanden, so ist es bald geschlachtet und natürlich eben so geschwind auch gegessen, aber gewöhnlich ist ein solches da und zwar ein schönes und fettes, denn viele Hausfrauen und Hausmägde legen nicht wenig Werth darauf, ein Hausthier recht zu mästen, und sie haben in der That auch recht, denn ein gutes Stück Schinken ist bekanntlich für einen hungrigen Magen ein vortreffliches Medicament. — Die Sitte will, daß man das Schwein nicht im Hause, sondern vor dem Hause oder unmittel-

bar vor der Hausthüre schlachte, daher wird nun diese geöffnet und den ganzen Vormittag wenigstens offen gelassen; nun kommen Nachbarn, Freunde und Bekannte, sehen die Metz an, gratuliren wohl auch dem Eigenthümer zu einem gefreuten Genuß und entfernen sich wieder. In einigen Gemeinden werden die Nachbarn und Bekannte vom Hausherrn eingeladen, um seine Metz anzusehen, und werden dann mit einem Gläschen Liqueur, mit fuatscha grassa oder Biscotins und andern Sachen traktirt. Rückt nun der Mittag heran, so ladet man in einigen Gemeinden Verwandte und Freunde zu Tische, und daß es bei einigen wohlhabenden Familien bei solcher Gelegenheit ziemlich großartig zugeht, versteht sich von selbst und ist auch eigentlich nicht gerade ein großes Unrecht. Nach dem Essen wird der große Hackstock in die Wohnstube hineingewälzt, wenn kein anderes passendes Zimmer im Hause ist; jeder, der am Mittagessen Theil nahm, versteht sich mit einem Paar Hackeisen, stellt sich in Reih und Glied um den Stock herum, so lange es der Platz erlaubt und leistet thatkräftige Hülfe zur Fabrikation der bekann- ten schmackhaften Engadinerwürste. Es wäre dies an sich eine ziemlich schwere Arbeit, aber durch Gesang und durch Geplauder wissen sich die Leute dieselbe zu erleichtern und sich die Zeit zu verkürzen. Am Abend ist es im Hause lebhafter noch als je, denn in einigen Dörfern wird das Seil, woran das Rind aufgezogen war, zu einer Schwinge, woran nach und nach Alt und Jung, Groß und Klein sich eine Weile unter dem fröhlichen Gejauchze der Herumstehenden hin und her schaukelt. Wie der Tag einen fröhlichen Anfang gehabt, so hat er auch gewöhnlich ein fröhliches Ende. — Des andern Tages beschäftigt sich die Hausmutter mit der Austheilung der sogenannten Schiürladas, wobei zuerst des Dorfpfarrers, und dann derjenigen Personen, die bei der Metz betheilig waren, des Besten gedacht wird; hierauf folgt zum Schluß die Reinigung des Hauses, so daß erst am dritten Tage wieder die gewöhnliche Ruhe und Beschäftigung im Hause eintritt.